

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Villata

### Roero Arneis DOCG



#### TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Arneis per questa selezione sono coltivati su terreni sciolti che, con forte presenza di silice ed il particolare microclima, danno origine a vini profumati ed eleganti.

Alla vendemmia manuale segue breve macerazione a freddo con pressatura soffice. La successiva fermentazione in purezza della durata di circa 10 giorni viene effettuata alla temperatura controllata di 16-18 °C.

Ultima importante fase per questo vino è un breve periodo di affinamento in bottiglia al fine di svilupparne la struttura e la piacevolezza dei profumi.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino chiaro.

**Profumo:** complesso e intenso, con note di vaniglia, cipria e zucchero filato.

**Sapore:** fresco ed elegante. Il finale presenta note di pesca e miele.

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Arneis

**Gradazione alcolica:** 13.50 % vol.

**Denominazione:** Roero Arneis DOCG

**Maturazione:** sui lieviti, in acciaio.

